

#### INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 02

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE ANÁLISIS: Análisis Microbiológico sobre muestras de Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

#### Interpretación de los resultados:

Realizada por comparación de los **Resultados** obtenidos en el laboratorio para cada parámetro analizado y el correspondiente **Límite Tolerable** fijado por las Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebida (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

#### **MUESTRA**

INTERPRETACIÓN

(según los parámetros analizados)

Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-32827

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa – Avellaneda 312 – Sector N°2 – agua potable): Cumple con Límites Tolerables

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32831

Muestra (Red Cooperativa – Europa y San Martín -Sector N°4 – aqua potable): Cumple con Límites Tolerables

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32832

Muestra (Red Cooperativa – Ramón J Cárcano 390 -Sector

N°1– agua potable): PROTOCOLO Nº: MB-AG-32833

Muestra (Red Cooperativa – Sarmiento 373 - Sector N°2 – agua potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32834

Cumple con Límites Tolerables

**Cumple con Límites Tolerables** 

**NOTA 1:** al existir superposición de legislación nacional y provincial sobre la calidad de agua para consumo humano, se utilizan los Límites Tolerables correspondientes al criterio más estricto de ambos.-

NOTA 2: El presente informe se refiere exclusivamente a los resultados de la/s muestra/s ensayada/s en el laboratorio. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

NOTA 3: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIGGINICO M. P. NR 8364

-840



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32827

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:12 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	< 1 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

ejecutor del trabajo.-Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila - (5850) Río Tercero - Tel: 03571-411012 - Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32828

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:16 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	5 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>s</mark> encia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila - (5850) Río Tercero - Tel: 03571-411012 - Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32829

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sarmiento 373 – Sector N° 3 – Latitud: -34,0134, Longitud: -63,9265 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:53 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	2 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

OR. GOSTAVO HECTOR DURAN
BIOGUIMICO
M. P. NT S3GT

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32830 FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Avellaneda 312 – Sector N°2 – Latitud: -34,0078, Longitud: -63,9181 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:38 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	4 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32831

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Avellaneda 312 – Sector N°2 – Latitud: -34,0078, Longitud: -63,9181 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:40 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	2 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila - (5850) Río Tercero - Tel: 03571-411012 - Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentoseguro.com.ar -

ejecutor del trabajo.-



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32832 FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Europa y San Martin - Sector N° 4

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:45 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	3 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>se</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calid<mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)</mark>

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.
Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32833

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Ramón J. Cárcano 390 – Latitud: -34,0035 Longitud: -63,9140 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:30 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	< 1 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>s</mark> encia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila - (5850) Río Tercero - Tel: 03571-411012 - Fax: 03571-642978

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

e-mail: info@alimentoseguro.com.ar -

ejecutor del trabajo.-



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32834

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sarmiento 373 – Sector N° 3 – Latitud: -34,0134, Longitud: -63,9265 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:56 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	2 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-



F-180 Rev.: 02 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2024

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable y Corriente FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

#### Determinación de Cloro Activo Residual

Límite Tolerable

Método: Colorimétrico – D.P.D. Ref: SM 23 th ed.2017, p. 4500-Cl G Rango Mínimo 0,2 a 0,5

mg/l<sup>1</sup>

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32827	0,57 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-32828	0,40 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sarmiento 373 - Sector N°2 – agua corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-32829	0,51 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Avellaneda 312 –Sector N°2 – agua corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-32830	0,53 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Avellaneda 312 –Sector N°2 – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32831	0,70 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Europa y San Martín -Sector N°4 – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32832	0,72 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Ramón J Cárcano 390 -Sector N°1– agua potable):  PROTOCOLO №: MB-AG-32833	0,75 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sarmiento 373 - Sector N°2 – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32834	0,84 mg/l

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Rango de concentración mínimo al final de Red.

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 16 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13723 FECHA DE EMISIÓN: 24 de mayo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:12 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

CAA*   MINAAySP**   Color:   Método: Colorimétrico   Método: Colorimétrico   Método: Colorimétrico   Método: Colorimétrico   Método: Colorimétrico   Método: Colorimétrico   Método: Metelonétrico   Método: Sensorial   Método: Sensorial   Método: Sensorial   Método: Metelonétrico   Método: Metelonétrico   Método: Metelonétrico   Método: Metelonétrico   Método: Directo   Método: Metelonétrico   Metelon	Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
Método: Colorimétrico       < 1 Pt-Co       ≤ 5,00 Pt-Co       ≤ 15,00 Pt-Co       ≤ 20,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 2,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 0,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 0,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 0,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 0,00 NTU       < 0,00 NTU       ≤ 2,00 NTU       < 0,00 NTU	r arametros		CAA*	MINAAySP**
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.  **Turbiedad:** Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B  **Olor:** Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.  **Conductividad Eléctrica:** Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B.  **Sólidos Disueltos Totales:* Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 Calculo **PH:** Método: Potenciométrico. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B  **Alcalinidad Total** Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B-  **Alcalinidad Bicarbonatos** Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B-  **Amoniaco (NH+*):** Método: Espectrofotométrico - Nessier Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B-  **Amoniaco (NH-*):** Método: Espectrofotométrico - Nessier Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  **Calcio:**  **Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  **Calcio:**  **Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  **Calcio:** Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  **Calcio:** Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  **Calcio:** Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B  **Coloriors (Cf):**  **Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B  **Coloriors (Cf):**  **Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	Color:			
Turbiedad:         Método: Nefelométrico         \$ 3,00 NTU         ≤ 2,00 NTU	Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Método: Nefelométrico       0,83 ± 0,06 NTU       ≤ 3,00 NTU       ≤ 2,00 NTU         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B       Sin Olor				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B   Sin Olor   Sin Ol	Turbiedad:			
Olor:         Método: Sensorial         Sin Olor		0,83 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Método: Sensorial       Sin Olor				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.       288,00 ± 4,45 μs/cm	Olor:	/.		
Conductividad Eléctrica:         Método: Directo       288,00 ± 4,45 μs/cm         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B       185,00 ± 1,25 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Sólidos Disueltos Totales:       185,00 ± 1,25 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       7,31 ± 0,04       6,5 - 8,5       6,5 - 8,5         Método: Potenciométrico.       7,31 ± 0,04       6,5 - 8,5       6,5 - 8,5         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Total       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Amoníaco (NH₄*):       < 0,10 mg/l		Sin Olor		
Método: Directo       288,00 ± 4,45 μs/cm          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B       185,00 ± 1,25 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Sólidos Disueltos Totales:       185,00 ± 1,25 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       7,31 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Método: Potenciométrico.       7,31 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Total       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B-        < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B         Sólidos Disueltos Totales:         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo         PH:         Método: Potenciométrico.         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B         Alcalinidad Total         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l				
Sólidos Disueltos Totales:         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       185,00 ± 1,25 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         pH:       Método: Potenciométrico.       7,31 ± 0,04       6,5 – 8,5       6,5 – 8,5         Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO.4       52,47 ± 1,69 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos       Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO.4       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos       Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO.4       52,47 ± 1,69 mg/l          Amoníaco (NHA*):       Método: Espectrofotométrico - Nessler       < 0,10 mg/l		288,00 ± 4,45 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo         PH:         Método: Potenciométrico.         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B         Alcalinidad Total         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄         Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄         Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Amoníaco (NH₄*):         Método: Espectrofotométrico – Nessler         Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C         Arsénico (As):         Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C         Calcio:         Método: Volumétrico – Titulación con EDTA         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B         Cloruros (Cf):				
PH:         Método: Potenciométrico.       7,31 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       7,31 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Alcalinidad Total       Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        < 0,10 mg/l		185.00 ± 1.25 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 ma/l
Método: Potenciométrico.       7,31 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p. 2320 B-       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos       Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B-        < 0,10 mg/l		1,20 1119.1	13331	
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B         Alcalinidad Total         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Amoníaco (NH₄*):         Método: Espectrofotométrico – Nessler       < 0,10 mg/l	-			
Alcalinidad Total       Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l		7,31 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       52,47 ± 1,69 mg/l          Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       52,47 ± 1,69 mg/l          Amoníaco (NH₄⁺):        < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄         Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Amoníaco (NH₄*):         Método: Espectrofotométrico – Nessler         Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C         Arsénico (As):         Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C         Calcio:         Método: Volumétrico – Titulación con EDTA         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B         Cloruros (Ct):		50.47 · 4.60 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l           Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       < 0,10 mg/l		52,47 ± 1,69 mg/l		
Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       52,47 ± 1,69 mg/l           Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       Amoníaco (NH₄+):         Método: Espectrofotométrico – Nessler       < 0,10 mg/l		52.47 . 4.60 mg/l	A	
Amoníaco (NH4+):          (0,10 mg/l)		52,47 ± 1,69 mg/l		
Método: Espectrofotométrico – Nessler       < 0,10 mg/l	·			
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C       Arsénico (As):         Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.       < 0,01 mg/l		~ 0.10 mg/l	< 0.20 mg/l	
Arsénico (As): <ul> <li>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.</li> <li>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C</li> </ul> <ul> <li>Calcio:</li> <li>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA</li> <li>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B</li> </ul> 4,40 ± 0,23 mg/l <ul> <li></li> <li></li> </ul> Cloruros (Ct):		< 0, 10 mg/1	≤ 0,20 mg/1	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.       < 0,01 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C  Calcio:  Método: Volumétrico – Titulación con EDTA  Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B  Cloruros (Cf):		< 0.01 mg/l	< 0.01 mg/l	< 0.05 mg/l
Calcio:         Método: Volumétrico – Titulación con EDTA       4,40 ± 0,23 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B       Cloruros (Ct):		( 0,01 mg/1	2 0,0 1 mg/1	= 0,00 mg/1
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA       4,40 ± 0,23 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B       Cloruros (Ct):				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B  Cloruros (Ct):		4.40 ± 0.23 mg/l		
Cloruros (Ct):		,	(.)	
			////	
	, ,	35,28 ± 2,39 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		1/////////	2

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M.P. NR 3361



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 16 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13723 FECHA DE EMISIÓN: 24 de mayo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313
FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024
HORA DE MUESTREO: 14:12 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA\* MINAAvSP\* Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca): Método: Volumétrico - Titulación con EDTA 15,98  $\pm$  0,51 mg/l ≤ 400,00 mg/l ≤ 500,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C Fluoruros (F-): 0,281 0,007 Método: Electrodo Selectivo de Iones ≤ 1,70# mg/l ≤ 1,70 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C Hierro (Fe) < 0,10 mg/l Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina  $\leq 0.30 \text{ mg/l}$ ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B Magnesio: 0,06 mg/l Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato < 0.05 mg/l $\leq 0.10 \text{ mg/l}$ ≤ 0,10 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B Nitratos (NO<sub>3</sub>-): Método: Espectrofotométrico UV-Vis < 1 mg/l ≤ 45,00 mg/l  $\leq 45,00 \text{ mg/l}$ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B Nitritos ( $NO_2^-$ ): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. < 0,01 mg/l ≤ 0,10 mg/l ≤ 0,10 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO<sub>2</sub>-B Potasio: 3,91 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B Sodio: 46,00 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B Sulfatos (SO₄=): mg/l Método: Turbidimétrico  $36,49 \pm 1,91$ ≤ 400,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO<sub>4</sub>=E

BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M.F. NR 8361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo -

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

<sup>\*\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 16 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13724 FECHA DE EMISIÓN: 24 de mayo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:16 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,96 ± 0,07 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	2264,00 ± 35,01 μs/cm	<b></b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1470,00 ± 9,95 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo			J
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,25 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total	COE 40 - 40 F2		
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	605,40 ± 19,53 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbonatos	605 40 · 40 52 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	A	
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	605,40 ± 19,53 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH <sub>4</sub> +):	< 0,10 mg/l	< 0.20//	
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0, 10 mg/1	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):	0,229 ± 0,022 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.  Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,229 ± 0,022 mg/l	≤ <b>0</b> ,01 mg/1	≥ 0,05 mg/i
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	18,94 ± 0,99 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	10,54 ± 0,55 mg/l	( )	
Cloruros (Cl'):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	235,19 ± 15,95 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		11/1/1/1/	2
5 2011 0d. 2011 p. 1000 01 b		Mulle	

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8364

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo -



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 16 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13724 FECHA DE EMISIÓN: 24 de mayo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:16 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites T	olerables
r arametros	Nesunados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	96,82 ± 3,08 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F <sup>-</sup> ):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	2,700 ± 0,002 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	12,03 ± 0,63 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> -):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	1,43 ± 0,01 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> -):		Y.	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,042 ± 0,014 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> -B			
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	15,64 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	655,50 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	680,89 ± 35,63 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E			

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

OR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo -

<sup>\*\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)



PAGINA 1 / 1 F-101 Rev.: 16 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13725 FECHA DE EMISIÓN: 24 de mayo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Ramón J. Cárcano 390 – Latitud: -34,0035 Longitud: -63,9140 FECHA DE MUESTREO: 25 de abril de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:30 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,80 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	300,00 ± 4,64 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	195,00 ± 1,32 mg/l	≤ 1500 mg/l	< 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	195,00 ± 1,32 Hig/I	≥ 1500 mg/i	≤ 2000 mg/l
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,34 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o - Di <mark>e</mark> til-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. <mark>35</mark> 00-As C		11	
Cloruros (Ct):		//	
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	26,36 ± 1,79 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B			
Fluoruros (F <sup>-</sup> ):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,294 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	35,76 ± 1,87 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E		(1)	

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo -

<sup>\*\*</sup> Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)